

Frittelle di bianchetti

Categoria: Sapore di Mare - Secondi Piatti



Informazioni Generali

| | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| Preparazione: 15 min | Cottura: 15 min |
| Costo: Medio | Difficoltà: Molto Basso |

Nota Aggiuntiva: + 30 minuti di riposo della pastella

Con il nome di bianchetti, chiamati anche neonata, novellame, gianchetti, bianchino, ecc..., vengono generalmente indicati i piccoli delle sardine e delle acciughe.

Con questi minuti e deliziosi pesciolini, vengono preparate svariate pietanze, tra le quali delle ottime frittelle, perfette da servire come antipasto o secondo piatto, durante una pasto a base di pesce.



per circa 40 frittelle

| | | | |
|---|---|--|---|
| >> Acciughe (alici) (o sarde) bianchetti 300 gr | >> Latte (o acqua) mezzo bicchiere | >> Pepe macinato q.b. | >> Sale q.b. |
| >> Aglio 1 spicchio | >> Lievito chimico in polvere mezzo cucchiaino | >> Prezzemolo tritato 2 cucchiaini | >> Uova medio- grandi 3 |
| >> Farina 150 gr circa | >> Parmigiano Reggiano grattugiato 6 cucchiaini | | |

per friggere

>> Olio di oliva
q.b.

Preparazione



Mettete i bianchetti in una ciotola e lavateli molto delicatamente con acqua fredda (1), eliminando le eventuali impurità, quindi fateli sgocciolare molto bene (2). In un contenitore sguosciate le uova (3), sbattetele e poi, sempre mescolando, aggiungete



la farina (4), il latte (5), il formaggio grattugiato (6), il prezzemolo tritato (7), il sale, il pepe, l'aglio schiacciato (8), e infine il lievito in polvere (9).



Dovrete ottenere una pastella densa (come la colla vinilica, per intenderci), quindi se l'impasto risulterà troppo liquido aggiungete un po' di farina, in caso contrario, un po' di latte o acqua.



Lasciate riposare l'impasto ottenuto per mezz'ora a temperatura ambiente e poi unite i bianchetti ben sgocciolati (10), mischiando delicatamente con un mestolo di legno. Versate dell'olio in una padella e, quando sarà ben caldo, prendete l'impasto di bianchetti e versatelo a cucchiainate nell'olio (11); fate dorare le frittelle da ambo i lati (12) e poi mettetele a scolare su della carta assorbente da cucina. Servite le frittelle di bianchetti calde, ma sappiate che fredde, sono ancora più buone!!!

Consiglio

Volendo, potreste preparare delle frittelle di bianchetti molto semplici, unendo il novellame ad una pastella fatta con acqua, farina e un pizzico di sale.